

プロに学ぶ料理講習会

●主催：内閣府認定 公益社団法人 全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部



【講師】 大阪マリオット都ホテル 総料理長
吉田 泰宏 氏

ウェスティンホテル東京、ホテル日航をはじめ国内外での総料理長の経験。また皇室をはじめ数々のVIPをお迎え。どちらの料理ショーをはじめメディアへの出演多数やコラボなども経験、洋食料理はもとより東南アジアの料理にも精通されています。

ホリデーイン京都
ウェスティンホテル東京
ホテル日航東京
ホテルニッコーサイパン
ホテルニッコーグアム
ホテル日航東京
インデンススタイル

ラマダホテル大阪
ウェスティン都ホテル京都
大阪マリオット都ホテル

料理人としてスタート
ビクターズ アシスタントシェフ
レストラン統括料理長
総料理長
総料理長
洋食総料理長
営業本部長兼総料理長(カフェ、イタリアン
レストラン、和食)
料飲部支配人兼総料理長
レストラン料理長
総料理長

- * ホテルニッコーサイパンでの天皇皇后両陛下、メニュー監修をはじめ皇太子殿下・雅子妃殿下様、秋篠宮様、高円宮妃殿下様皇室をはじめ各国のVIPを担当
- * スポーツ団体(レアル・マドリッドなど)
- * どちらの料理ショー、チューボーですよ！等多数メディア出演、各種雑誌等とのコラボ企画あり
- * 東南アジアをはじめ外国また、国内ホテル、レストランにて料理指導あり(ベトナム、タイ、シンガポールなど)

MENU

【Appetizer】

フルーツマトとマスタードの
冷製カップリーニ 雲丹と甘海老を添えて

【Seafood】

鱸のアクアパッツア ハーブの優しいかおりと共に

【Meat】

三元豚のサルティンボッカ カポナータを添えて

【Dessert】

ぶどうのコンポートとグラニテ



●開催日時 2017年 8月 29日(火) 10:30~14:00 (終了予定)

※15分以上遅れられた場合はご参加頂けません

●レッスン料金 3,500円 ※7日前からキャンセル料が発生します。

●開催会場 (株)大阪ガス ハグミュージアム 4階キッチンスタジオ

<住所>大阪市西区千代崎3丁目南2番59号
大阪市営地下鉄 長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」駅下車 1番出口 徒歩約3分
阪神なんば線「ドーム前」駅下車 2番出口 徒歩約3分
JR環状線「大正」駅下車 徒歩約7分

●申込み 内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部

FAX: 06-6809-7129

Mail: osaka.ajca@gmail.com

〈プロに学ぶ料理講習会 参加申込書〉

下記申込書を記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

氏名:
住所:〒
勤務先:
連絡先:☎
備考欄:

(公社)全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部 事務局

住所:〒540-0032 大阪市中央区天満橋京町2番6号 天満橋八千代ビル別館3階B号
電話:06-6809-7128 FAX:06-6809-7129